Schwarzwurzeln in Orangensoße

ZUTATEN

1 kg Schwarzwurzeln

1 Zitrone

1 Orange (unbehandelt)

1/8 l Orangensaft

3 EL Essig

50 g Butter

1 Teelöffel Zucker

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schwarzwurzeln waschen und schälen, in 4 cm lange Stücke schneiden, sofort in gesalzenes Essigwasser legen und 5 min kochen.

Danach 15 min im zugedeckten Topf ziehen lassen.

Die Hälfte der Orangenschale mit einem kleinen scharfen Messer von der Orange ziehen, kurz in kochendem Wasser blanchieren und abkühlen lassen.

Schwarzwurzeln abgießen und in der erhitzten Butter goldgelb braten, mit etwas Zucker überstreuen und umrühren, bis der Zucker karamelisiert.

Orangensaft zugießen und zu einem dicklichen Sirup einkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Orangenschale dazugeben.

© 4-Schwarzwurzeln.docx